



OFFICE

Office ist eine kleine und kompakte Espressomaschine, die sowohl im Büro als auch zuhause verwendet werden kann. Trotz ihrer Größe verfügt die Maschine über dieselbe bewährte Technologie und die perfekte handwerkliche Fertigung wie die anderen Expobar-Maschinen. Die Office-Maschine ist in einer Reihe von Ausführungen erhältlich und findet überall dort, wo Sie Espresso servieren möchten, eine geeignete Stelle. Dank Office kann perfekter Espresso jetzt an fast jedem Ort zubereitet werden.

EIGENSCHAFTEN

Office wird standardmäßig mit einer Brühgruppe und einem Boiler geliefert. Eines der Office-Modelle ist jedoch mit einem doppelten Boilersystem verfügbar: ein Boiler für Dampf, heißes Wasser und zum Vorheizen des in den Boiler kommenden Wassers. Der zweite Boiler hält die korrekte Wassertemperatur für die Kaffe Zubereitung. Hiermit ist es möglich, Kaffee aufzubrühen und gleichzeitig Dampf zu verwenden! Dieses Modell wird mit der neusten PID-Sensorgeneration ausgeliefert und garantiert einen gleich bleibende Brühtemperatur.



Display zur Einstellung der Temperatur

Zwei Druckmanometer

Elektronisches Bedienfeld

Komponenten der höchsten Qualität

MODELLE



Pulsar



Steuerung



Leva EB-61



Leva EB-61, 2 Boiler



Pulsar mit Kaffeemühle



Control mit Kaffeemühle

OPTIONEN



Kapselbrühgruppe

EIGENSCHAFTEN

- Eingebaute Vibrationspumpe
- Kupferboiler mit Wärmetauscher pro Gruppe und professionellem Druckregelventil
- Brühgruppe mit direkter Vorbrühkammer (Pulsar & Control)
- Ein Dampfarm und ein Heißwasserhahn
- Automatisch füllender Boiler
- Heizelement mit automatischer Abschaltung bei geringem Wasserstand
- Wasserenthärter für Tankversion inbegriffen
- 2,75-Liter Wassertank und Festwasseranschluss

STEUERUNG

- 4 unterschiedliche, programmierbare Kaffeedosierungen pro Gruppe
- Automatische Rückspülung der Brühgruppe

LEVA EB-61

- Brühgruppe EB-61 mit Hebel, aus Bronze in höchster Qualität

LEVA EB-61 2 BOILER

- Doppeltes Boilersystem: ein Boiler für Dampf/heißes Wasser und ein Boiler für die Kaffe Zubereitung
- Absolut genaue Temperatursteuerung mit Hilfe der PID Technologie
- No-burn Dampflanze
- Zwei Druckmanometer: je eines für den Kessel- und Pumpendruck
- Isolierte Boiler, zur Reduzierung des Wärmeverlustes
- ECO Mode. Zu/abschaltbarer Dampfboiler

MIT EINGEBAUTER KAFFEEMÜHLE

- Take away-Design
- 285W-Kaffeemühle
- Mahlscheiben mit 60 mm Durchmesser

OPTIONAL

- Wasserablaufkit
- Kapsel-Brühgruppe
- Optional: erhöhte Gerätefüße
- Volumetrische Motorpumpe

STANDARDZUBEHÖR

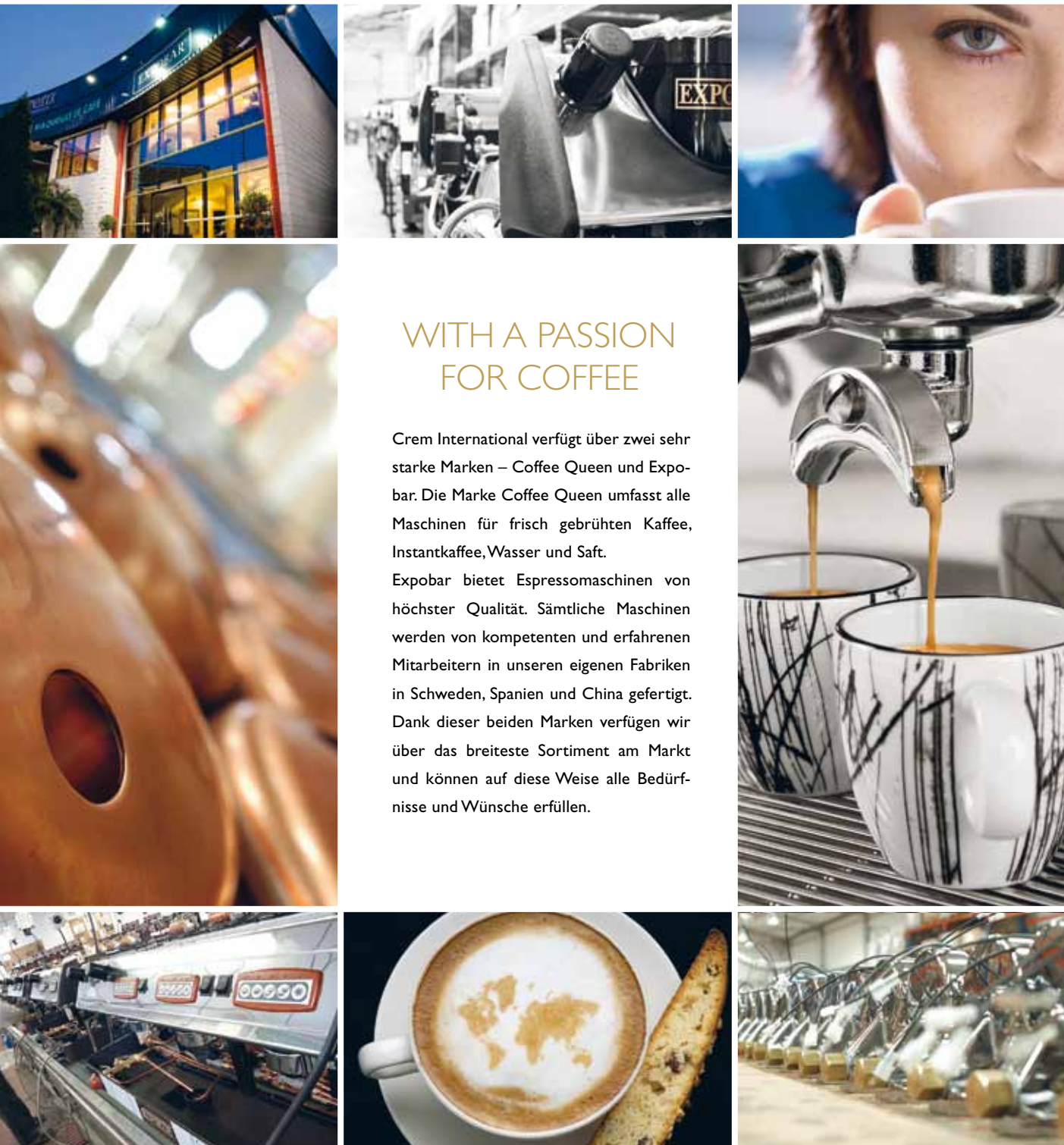
- 1 Doppelsiebträger
- 1 Tamper
- 1 Kaffeedosierlöffel
- 1 Reinigungsmembrane



TECHNISCHE DATEN

Gruppe	Stromversorgung	Boiler (Liter)	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm
1 Gruppe Control & Pulsar	1200W/230V	1.5	240	420	400
1 Gruppe mit Kaffeemühle	1485W/230V	1.5	400	450	550
1 Gruppe Leva EB-61	1200W/230V	1.5	260	450	380
1 Gruppe Leva EB-61, 2 Boiler	1200W/230V	1.5 + 1.5	260	450	400

EXPOBAR OFFICE



WITH A PASSION FOR COFFEE

Crem International verfügt über zwei sehr starke Marken – Coffee Queen und Expobar. Die Marke Coffee Queen umfasst alle Maschinen für frisch gebrühten Kaffee, Instantkaffee, Wasser und Saft.

Expobar bietet Espressomaschinen von höchster Qualität. Sämtliche Maschinen werden von kompetenten und erfahrenen Mitarbeitern in unseren eigenen Fabriken in Schweden, Spanien und China gefertigt. Dank dieser beiden Marken verfügen wir über das breiteste Sortiment am Markt und können auf diese Weise alle Bedürfnisse und Wünsche erfüllen.



ZUBEHÖR



Movie Mühle



Tranquilo Mühle



Marfil Mühle



Expobar 600 Manual



Expobar 600 Grind on Demand



Expobar 30 Grind on Demand
(als Doppelausführung erhältlich)

A strong brand of Crem International

www.creminternational.com

EXPOBAR®